

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kontaminasi makanan adalah terdapatnya bahan atau organisme berbahaya dalam makanan secara tidak sengaja (Fathonah, 2005). Faktor-faktor penyebab kontaminasi makanan berasal dari penjamah, peralatan, sampah, serangga, tikus, bakteri dan faktor lingkungan seperti udara dan air (Agustina, 2005). Makanan yang terkontaminasi dapat menjadi penyebab timbulnya penyakit, hal tersebut dikarenakan makanan yang telah terkontaminasi berpotensi sebagai media penularan penyakit bagi manusia jika dalam pengolahannya, makanan tersebut tidak diolah secara baik dan benar (Hadi et al., 2014). Salah satu penyakit bawaan makanan adalah diare (Achmadi, 2011).

Diare merupakan masalah kesehatan di Indonesia, survei morbiditas yang dilakukan oleh Kementerian Kesehatan Republik Indonesia dari tahun 2000 s/d 2010 didapatkan bahwa insiden diare terus meningkat (Anonim, 2011). Berdasarkan profil kesehatan Provinsi Jawa Tengah, pada tahun 2011 ditemukan sebanyak 57,9% kasus diare, tahun 2012 jumlahnya menurun menjadi 42,66% dan untuk tahun 2014 kejadian diare di provinsi Jawa Tengah jumlahnya kembali meningkat menjadi 56,14%. Data tersebut menjelaskan bahwa kejadian diare di Jawa Tengah masih cukup tinggi, karena target untuk penemuan kasus diare di Provinsi Jawa Tengah adalah 0%.

Kejadian diare dapat dipengaruhi oleh ketersediaan air bersih yang tidak memenuhi persyaratan karena sumur atau bak penampungan air berdekatan dengan kamar mandi dan jamban yang menyebabkan air tercemar bakteri dari tinja (Primadani, 2012 dalam Huwaida 2014). Pencemaran bakteri pada sumber air bersih dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu kondisi fisik sumber air bersih (Kusnoputranto, 1997 dalam Huwaida 2014), kedalaman sumber air bersih yang kedap air (Sumantri, 2010 dalam Huwaida 2014), jarak sumur gali dengan sumber pencemar kurang dari 10 meter, tinggi bibir sumur gali dan keadaan lantai sekitar sumur (Prajawati, 2008 dalam Huwaida 2014).

Bakteri *coliform* sering digunakan sebagai indikator tercemarnya air atau makanan karena keberadaannya merupakan indikasi terjadinya kontaminasi oleh bakteri patogen (Chandra, 2007). *Coliform* merupakan bakteri gram negatif dan berbentuk batang yang merupakan bagian dari mikroba normal saluran pencernaan manusia dan hewan (Parry and Palmer, 2002). Bakteri *Enterobacter*, *Shigella*, *Proteus*, *Salmonella* dan *Escherichia coli* termasuk ke dalam jenis bakteri *Coliform* (Radji et al, 2008 dalam Nadanti, 2015). Adanya bakteri *coliform* patogen seperti *Escherichia coli* dapat menyebabkan masalah kesehatan seperti diare (Suprihatin, 2004).

Penyebaran bakteri *coliform* secara aktif dapat terjadi dengan cara kontak langsung (bersentuhan, berjabat tangan dan sebagainya) kemudian diteruskan melalui mulut, selain itu penyebaran secara pasif dapat terjadi melalui makanan atau minuman (Melliawati, 2009 dalam Nadanti, 2015). Minuman yang tercemar oleh bakteri *coliform* dapat berasal dari penanganan yang tidak sesuai standar, serta alat-alat yang digunakan untuk menyiapkan,

mengolah dan menyajikan tidak mengindahkan syarat higiene sanitasi (Ariyani, 2006 dalam Nadanti, 2015). Salah satu makanan yang rentan terjadi cemaran oleh bakteri *coliform* adalah makanan jajanan.

Makanan jajanan biasanya diproduksi dengan modal terbatas dan dipersiapkan dengan kondisi sanitasinya yang belum diperhatikan dengan baik sehingga sering terjadi kontaminasi oleh berbagai mikroorganisme (Fardiaz, 1993). Cincau merupakan salah satu jenis minuman jajanan. Minuman berbahan dasar cincau hitam sangat mudah ditemui di berbagai tempat dan salah satu tempat yang cukup banyak penjual cincau hitam adalah di lingkungan kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Isnawati (2012) diketahui sebesar 75% sampel es jeruk yang dijual di warung makan kelurahan Tembalang terkontaminasi jenis bakteri *coliform*. Penelitian tersebut juga menunjukkan bahwa ada hubungan antara personal hygiene penjamah dengan keberadaan bakteri *coliform*. Adapun penelitian lainnya yaitu penelitian Farichatin (2011) menunjukkan 88,6% sampel es batu mengandung bakteri *coliform* dengan jumlah total lebih dari 0 MPN/100 ml. Meskipun demikian hasil analisis statistik menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara praktik higiene penjamah dengan total bakteri *coliform*.

Terdapatnya *coliform* menunjukkan bahwa telah terjadi praktik sanitasi yang tidak baik terhadap air, makanan, susu dan produk-produk susu (Supardi, 1999). Sesuai dengan keputusan Menteri Nomor 492/MENKES/IV/2010 tentang syarat-syarat pengawasan kualitas air minum, keberadaan *Coliform* dalam air minum harus 0 CFU/100 ml sampel. Meskipun demikian, adanya bakteri *coliform* belum tentu menimbulkan

gangguan kesehatan tergantung jenisnya, karena *coliform* sendiri masih dibagi kedalam kelompok *coliform* fekal dan non fekal (Suriawiria, 1996).

Berdasarkan permasalahan diatas, perlu dilakukan penelitian mengenai hubungan praktik higiene penjamah dengan keberadaan *coliform* pada cincau hitam yang dijual di lingkungan kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka rumusan masalah yang dapat diambil peneliti adalah “Apakah ada hubungan antara praktik higiene penjamah dengan keberadaan *coliform* pada cincau hitam yang dijual di lingkungan Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui hubungan antara praktik higiene penjamah dengan keberadaan *coliform* pada cincau hitam yang dijual di lingkungan kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah :

- a. Untuk mengetahui praktik higiene penjamah dalam menjual cincau hitam.
- b. Untuk menghitung jumlah bakteri *coliform* pada cincau hitam yang dijual di lingkungan kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- c. Untuk menganalisis hubungan antara praktik higiene penjamah dengan keberadaan *coliform* pada cincau hitam yang dijual di lingkungan kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta
- d. Menginternalisasi nilai-nilai keislaman dalam bidang gizi khususnya mengenai keamanan pangan.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan dan pengalaman dalam menerapkan ilmu pengetahuan tentang keamanan pangan dan mikrobiologi untuk mengetahui mutu cincau hitam yang dijual di lingkungan kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta

2. Bagi Penjual Cincau

Hasil penelitian ini dapat memberikan informasi dan masukan kepada pedagang cincau agar lebih memperhatikan higiene personal untuk menjaga keamanan pangan cincau hitam yang dijual, supaya minuman tersebut aman bagi kesehatan konsumennya.

3. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi dan pengetahuan kepada masyarakat mengenai praktik higiene perorangan penjual cincau dengan keberadaan *coliform* pada cincau hitam yang dijual di lingkungan kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta.